

MEZCAL
SABIONDO

Gavilán —

con Sabiondo

El vuelo clásico, con alas ahumadas

El Gavilán es un cóctel tan mexicano como el mezcal, pero cuando se encuentra con los matices ahumados de Mezcal Sabiondo nace algo distinto. Una versión elevada, sabrosa y atrevida.

Ingredientes

- 60 mililitros de Mezcal Sabiondo
- Jugo de 1 limón
- Jugo de 1 toronja
- 15 mililitros de jarabe natural (o al gusto)
- 150 mililitros de refresco de toronja bien frío
- Hielo en cubos
- Sal y chile en polvo para

Pasos para prepararlo

Prepara el vaso.

Escarcha el borde con limón, sal y chile si lo prefieres con un toque picoso. Llena con hielo hasta el tope.

2. Exprime la esencia.

Mezcla en un shaker el jugo de limón, el jugo de toronja, el jarabe natural y el Mezcal Sabiondo. Agita brevemente.

3. Sirve con carácter.

Vierte la mezcla sobre el vaso con hielo.

4. Deja que burbujea

Añade el refresco de toronja lentamente para conservar las burbujas y darle ese toque fresco.

5. Alza el vuelo.

Decora con una rodaja de toronja o limón y bebe con respeto. Este Gavilán vuela alto y sabe demasiado bien. ¡Disfrútalo!